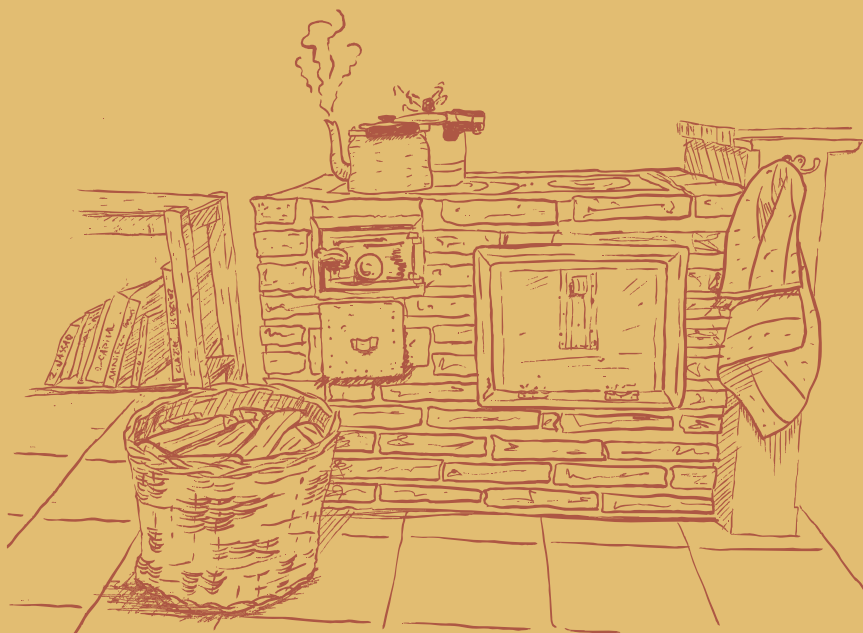


A Escola Municipal do Campo Santa Isabel apresenta

cozinha poética

entre versos e
receitas da cultura
campesina



Escola Municipal do Campo Santa Isabel

cozinha poética:

entre versos e
receitas da cultura
campesina

Campina dos Crespins

Piã, 2025

Escola Municipal do Campo Santa Isabel - Piên (PR)
Publicado com orçamento do incentivo cultural proveniente da
Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura,
com repasse fundo a fundo do Governo Federal e Ministério da Cultura,
a partir de premiação do chamamento público de responsabilidade
da Prefeitura Municipal de Piên no ano de 2024.

Obra de distribuição gratuita.

realização
Escola Municipal do Campo Santa Isabel
produção, revisão e posfácio
Berenice Ferreira da Silva
produção, diagramação, fotos, posfácio, capa e ilustrações da capa
Ivan Tadeu Gomes de Oliveira
ilustrações das receitas
Maciel Rudnick

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Cozinha poética: entre versos e receitas da cultura campesina /
Realização: Escola Municipal do Campo Santa Isabel.
Organização: Berenice Ferreira da Silva, Ivan Tadeu Gomes de Oliveira,
Maciel Rudnick. –
Piên, PR: Estufa Cultural, 2025.

96 p. ; 21cm

ISBN -978-65-01-65654-0

1. Cultura popular – Brasil rural. 2. Receitas tradicionais – Ensino fundamental.
3. Poesia popular – Infância. 4. Educação do campo. 5. Arte e escola.
I. Escola Municipal do Campo Santa Isabel. II. Berenice Ferreira da Silva.
III. Ivan Tadeu Gomes de Oliveira. IV. Maciel Rudnick. IV. Título.

CDD:

Realização:



*Para todas e todos que passaram e passarão
pela Escola Municipal do Campo Santa
Isabel, semeando memórias que para
sempre ficarão enraizadas em nossos
corações e mentes.*

ESCOLA MUNICIPAL DO CAMPO
SANTA ISABEL



Apresentação

Diretora *Bianca Adelita de Lima da Costa*

“Cozinha poética: entre versos e receitas da cultura campesina” foi escrito por estudantes e professoras da Escola Municipal do Campo Santa Isabel, a partir de trabalhos de pesquisa e estudos escolares ao longo do ano letivo de 2023.

As receitas, poemas, cordéis e ilustrações que compõem o livro foram elaborados por estudantes e parceiros da Escola a partir da inspiração e do trabalho da professora Joanita Grosskopf, que dedicou muitos anos de sua vida como professora desta instituição de ensino. Seu gosto pela literatura foi um incentivo aos estudantes do 4º ano e aos demais envolvidos neste projeto em que conteúdos curriculares foram traduzidos em poesia.

O trabalho com o cordel, realizado pela turma do 2º ano com a professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner, despertou nos estudantes o gosto pelo tema, tornando as aulas mais prazerosas e encantadoras.

Na mesma trilha, a professora Ivone Grosskopf Letki, por meio do seu trabalho com as receitas culinárias, resgatou a ascendência dos estudantes do 5º ano, o que promoveu o pertencimento deles à comunidade em que se encontram inseridos.

Já a professora Suzani Seidel Pinheiro e os estudantes do 3º ano buscaram conhecer as estórias da dona Dóris Hubel, além de criarem narrativas a partir da realidade vivenciada tanto em sala de aula como na comunidade. Além disso, todas as demais professoras se engajaram no projeto e trabalharam de forma transversal os temas mencionados acima.

A autoria desse livro é, portanto, coletiva. Sendo assim, cada texto apresenta o nome da professora responsável e da turma que o escreveu. E, no final do livro, o leitor poderá consultar o nome dos estudantes-autores de cada ano.

Por fim, é com imensa alegria que apresentamos e entregamos à comunidade Campina dos Crespins o resultado desse trabalho que é fruto de uma didática que valoriza a imaginação e a pesquisa, princípios tão caros para a Escola Municipal do Campo Santa Isabel.

Sobre a Escola

A Escola Municipal do Campo Santa Isabel localiza-se em área rural, na estrada principal da Campina dos Crespins, na cidade de Piên (PR). A instituição atende estudantes na modalidade de educação básica, da pré-escola ao 5º ano. Santa Isabel foi o nome dado à escola porque os primeiros moradores da comunidade eram muito devotos desta santa.

Na Campina dos Crespins, por volta do ano de 1925, foi construída a primeira Escola Particular perto da casa do Sr. Estanislau Anastácio Gonchorovski. Em 1946 foi construída outra escola, de caráter público, também chamada Santa Isabel, num terreno baldio do Sr. Rodolpho Giese. Porém, foi em 1948 que se inaugurou a “Escola Isolada Santa Isabel”, situada ao lado direito da Capela São Pedro, local em que permanece até a atualidade.

A Escola foi construída em mutirão pelos próprios moradores da localidade. Com o passar dos anos, foram ocorrendo mudanças tanto no sistema educacional como nos métodos de ensino, assim como na estrutura física da escola. Em 1985, foi construído um prédio novo, com recursos do Estado. Em meados dos anos 1998-2000, alinhada às leis e políticas públicas envolvendo o conceito de Educação do Campo, passou a adotar o nome Escola Municipal do Campo Santa Isabel. Já no ano de 2002, quando a escola completou 54 anos, recebeu grandes melhorias no espaço físico, as quais foram realizadas totalmente com recursos municipais.

Ao longo dos anos, a Escola Santa Isabel continuou evoluindo, acompanhando as mudanças educacionais e estruturais necessárias para oferecer à comunidade um ensino de qualidade. Com um ambiente cada vez mais acolhedor e adequado às necessidades dos estudantes, a Escola passou por novas reformas e ampliações, garantindo salas de aula mais confortáveis, espaços pedagógicos diversificados e recursos didáticos atualizados, contando com profissionais que realizam diferentes projetos e incentivam a participação ativa da comunidade escolar. Dessa forma, a Escola Santa Isabel segue sua missão de formar cidadãos preparados para os desafios do futuro, mantendo viva sua história e os valores que a sustentam desde sua fundação.

Agradecimentos

Em primeiro lugar, aos pais e responsáveis, e comunidade da Campina dos Crespins. Por mais evidente que seja, nunca é demais reconhecer que este livro só existe porque todas essas pessoas existem e se relacionam entre si e com a Escola. A realização desse projeto é fruto dessa convivência e do apoio contínuo proporcionado por esta coletividade campesina.

Aos professores e estudantes, especialmente à Joanita Grosskopf Mielke, Ivone Grosskopf Letki, Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner, Suzani Seidel Pinheiro, Sílvia Jaqueline dos Santos Gonçalves e Jonas da Silva; aos nossos colaboradores da comunidade; à escritora dona Dóris Hubel e aos amigos da Estufa Cultural, Gabriela Rudnick e Ivan Gomes; e, por fim, às merendeiras Inair de Andrade, Carla Fernanda June Kholer, à pedagoga Vaneza Ribeiro de Siqueira e à diretora Bianca A. de Lima Costa. Todas essas pessoas seguram nossa mão e inspiram nossos estudantes na busca por uma educação de excelência sem esquecer a simplicidade de coração.

Ao Governo Federal e à Secretaria Municipal de Cultura de Piên, que tornaram este projeto possível por meio do financiamento proveniente da Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura.

Por fim, agradecemos à todas e todos que cultivaram em nós o ímpeto necessário para fazer brotar este livro.

Sumário

Velha escola - 11

Piquenique na praça - 12

prato típico: Bolo de Aipim - 13

Piñ - 14

Festas de junho - 15

Reino encantado - 16

prato típico: Bolacha Caseira - 17

Antigos caminhos - 18

Diversidade cultural (1) - 19

prato típico: Cueca Virada - 20

Cidade natal - 21

Meio ambiente - 22

Diversidade cultural (2) - 24

prato típico: Sopa de Alho - 25

Paz - 26

Mãe - 27

Silvia - 28

prato típico: Caldo de Galinha Caipira - 29

O trabalho é importante - 30

Trabalho infantil - 31

Viver - 32

prato típico: Cuca recheada de Nescau - 33

As merendeiras - 35

As danças juninas - 37

prato típico: Bolinho de Chuva - 38

ENTRELINHAS CAMPESINAS: ensaio gráfico - 40

Volta à escola - 49

Mostra pedagógica - 50

prato típico: Nhoquinho - 52

Um chá para vovós e vovôs - 53

Primavera - 54

prato típico: Alface Doce - 55

Árvores - 56

Minha casa (1) - 57

Minha vida - 58

prato típico: Bolinho de Chuva com Ervas - 59

Casa de avós - 60

É sempre em setembro - 61

Meu lugar - 62

prato típico: Bolinho de Joelho - 63

Existe árvore - 64

Pau-brasil - 65

São elas - 67

prato típico: Pastel de Requeijão ou Repolho - 68

A visita - 69

7 de setembro - 70

Água no planeta - 71

prato típico: Chico Balanceado - 72

A visita na casa de Dóris - 73

Poema da vida - 74

prato típico: Pirogue - 75

Independência do Brasil - 76

sem a árvore não podemos viver - 77

prato típico: Maionese - 78

Minha casa (2) - 79

Na casa da vovó - 80

prato típico: Lasanha - 81

A casa da vovó Alda - 82

O que será do futuro? - 83

prato típico: Torta de Limão - 84

Onde nasci - 85

Moradias - 87

Posfácio - 89



Velha escola

*Sentindo a importância
De uma escola pra criançada estudar
Os pais em mutirão se uniram
E começaram a trabalhar.*

*Um nome pra escola
Precisavam agora dar
Uma santa de devoção
Logo foram pesquisar.*

*E não precisou muito
Logo definiram
E Santa Isabel
Foi o nome decidido.*

*Mas a necessidade era tanta
E a professora começou a trabalhar
Seu salário no início
Eram os pais a pagar.*

*Pra chegarem à escola
Longas distâncias caminhavam
Com sol ou com chuva
As dificuldades enfrentavam.*

*Com professoras bem rígidas
Muitas décadas se passaram
Hoje somente lembranças
Das pessoas que ali estudaram.*

Piquenique na praça

Hoje foi dia de piquenique, nossa turma do terceiro ano foi na praça da cidade, ela é bonita e fica no centro de Piên. Para chegar até lá fomos de ônibus escolar, todos uniformizados e com lanches que trouxemos de casa.

Quando chegamos, a primeira coisa que fizemos foi brincar no parque, depois jogar bola no campinho e depois a professora fez uma roda, colocou uma toalha xadrez no chão e os lanches que trouxemos, todos se sentaram ao redor e a professora deu a largada dizendo:

– Podem comer!!!

Foi um dia de muita diversão e para sempre ficará guardado em nosso coração.

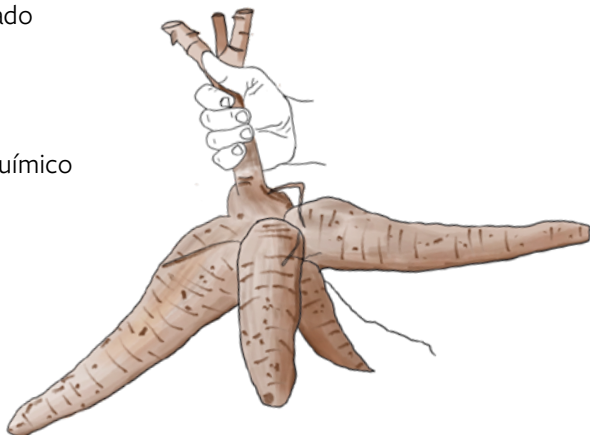
Professora Suzani Seidel Pinheiro e estudantes do 3º ano

prato típico
Bolo de Aipim

Ascendência: *indígena e alemã**

Ingredientes:

- 2 xícaras de aipim cru ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de coco ralado
- 2 colheres de manteiga
- 3 colheres de fermento químico
- 4 ovos



Modo de fazer:

Rale o aipim cru e esprema bem para que saia toda a água. Separadamente, bata as claras em neve. Em outro recipiente, bata as gemas, o açúcar e a manteiga, junte o coco e o aipim ralados, em seguida o fermento e por último as claras em neve, misture bem. Coloque na forma e leve ao forno por 30 minutos.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

***Nota dos editores:** o registro das ascendências nas receitas foi uma escolha da professora Ivone Grosskopf Letki, que teve o intuito de pôr em evidência a diversidade étnica presente tanto nos hábitos alimentares da comunidade como em sua composição cultural.

Piên

*Em busca de prosperidade
Andavam pelos caminhos
Foi aqui que encontraram
O seu abençoado cantinho.*

*As primeiras famílias
Vaz e Vieira
Que aqui chegaram
Foram as pioneiras.*

*Bem simples e aconchegantes
Suas moradias construíram
E ao cultivo da erva-mate
Todos juntos se uniram.*

*Piên foi o nome escolhido
E aprovado por todo cidadão
Até hoje não se sabe
Se foi a língua dos índios ou o piar do gavião.*

*O lugar foi crescendo
Migrantes chegando
E com prosperidade
Piên foi se elevando.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Festas de junho

*Em uma comunidade
Distante da cidade
No mês de junho acontecem
Duas festas
Onde todos comparecem.*

*Na primeira tem muita comilança
Diversão e dança
É a festa junina da escola
Que reúne toda a vizinhança.*

*Na semana passada
Teve cavalgada e na
Capela São Pedro
Foi a chegada.*

*Os cavalos chegaram
Cheios de barro e capim
Fazendo a festa
Na Campina dos Crespins*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**

Reino encantado

*Na casa da vovó
Tem lago têm peixinhos
Têm lindas flores
E também têm patinhos.*

*Na casa da vovó
Jardim parece floresta encantada
Comida é a mais gostosa
Eu fico encantada.*

*Na casa da vovó
Têm bastantes bichinhos
Parece que ela vive
Dentro de um parquinho.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Bolacha caseira

Ascendência: *italiana*

Ingredientes:

3kg e 130g de farinha de trigo

850g de açúcar

10 ovos

80g de sal amoníaco

350ml de leite

120g de banha de porco

Modo de preparo:

Misture tudo até virar uma massinha lisa. Molde do jeito que você quiser e asse a 180 graus Celsius.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Antigos caminhos

*Um caminho muito difícil
Era o caminho do Arraial
Foi aberto pelos garimpeiros
Que levava ao litoral.*

*Um caminho com várias direções
Que era esplêndido por natureza
Cortava o Paraná em várias direções
Caminho Peabiru era uma beleza.*

*Do Rio Grande para São Paulo
Um caminho foi criado,
Com o nome de Viamão
Era pra transporte do gado.*

*O caminho dos indígenas
Que levava ao primeiro planalto
Transformou-se na estrada Graciosa
Que bela vista tem lá do alto.*

*De Curitiba a Antonina
Preferido dos tropeiros
Era caminho de Itupava
Por ser mais curto e ligeiro.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Diversidade cultural (I)

*Rica em tradições culturais
Milhares de festas
Cavalgada, festa junina
Do pinhão e muito mais.*

*A festa junina
É uma festa cultural
Temos muitas comidas
Que animam o pessoal.*

*O pinheiro é uma árvore
Típica do nosso estado
Admirada por todos
Desde o tempo passado.*

*No artesanato também têm
Potes de barro e trançados
Por essas coisas diferentes
Muitos são interessados.*

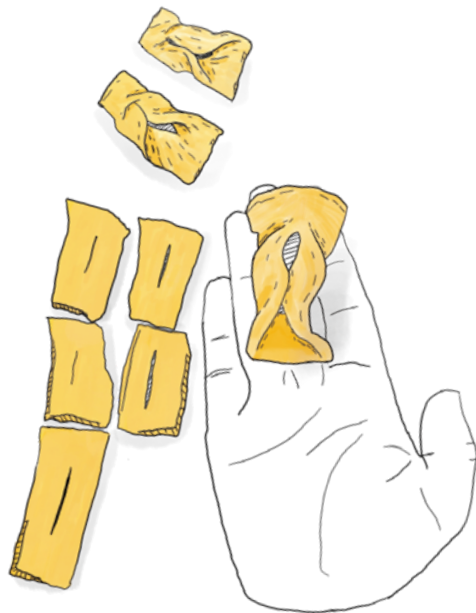
Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico **Cueca Virada**

Ascendência: alemã e ucraniana

Ingredientes:

- ½kg de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- água ou leite
- 1 colher rasa de fermento químico



Modo de preparo:

Em uma tigela adicione todos os ingredientes, menos a água / leite. Depois de bem misturados, acrescente a água / leite aos poucos até formar uma massa que não grude mais nas mãos, então e só esticar a massa, cortar e fritar em óleo quente. Se preferir pode passar no açúcar com canela para polvilhar.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

Cidade natal

Num tempo difícil
Em que pessoas migravam
Neste chão desconhecido
Pessoas aqui chegaram.

Conta a história
Que com muita dificuldade
As famílias Vieira e Vaz
Foram as primeiras que chegaram.

Com garra e vontade
Com foice e machado
Caminhos foram feitos
E o espaço estava achado.

Com muita abundância
Erva-mate foi encontrada
Essa era a renda
Do povo que fez sua morada.

A vila foi crescendo
As necessidades surgindo
Um novo cultivo
Foi logo bem-vindo.

A plantação do milho
Na roça aumentando
E no pilão fubá, canjica e farinha
Sua forma foi dando.

Meio ambiente

*Cuide do meio ambiente
Ele que sustenta a gente
Cuide dos rios e dos animais
Plante árvore, cuide da semente.*

*Dos pássaros ouvimos o canto
Do verde da natureza o ar
Das flores temos a lindeza
Esse meio que devemos amar.*

*Da natureza devemos cuidar
Ser desse lugar um guardião
Respeito e amor é nosso dever
Para não virar um lixão.*

*Não faça o mal, só faça o bem
Cuide dos rios, nossa riqueza
Preserve as árvores e o ar
Cuidar da natureza é uma beleza.*

*Meio ambiente
Vamos cuidar
Se não queremos ver
Nossa terra chorar.*

*As árvores produzem oxigênio
Pra gente aliviado respirar.
Mas elas sendo cortadas
Será que vamos aguentar?*

*Meio ambiente
É onde a gente vive
Se não cuidarmos bem
Ele será destruído.*

*Em nosso belo planeta azul
Lixo não pode ser jogado
Vamos preservar de norte a sul
Para esse problema ser solucionado.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Diversidade cultural (2)

*Dia de festa junina
Dia cheio de apresentação
Eles dançam quadrilha
Com alegria e emoção.*

*Com comidas típicas
Todas feitas no fogão
Pipoca, pé de moleque
Canjica, pé de moça e até pinhão.*

*Lá também têm brinquedos
São muito divertidos
Boca de palhaço, pula-pula
São fantásticos e coloridos.*

*No final têm prêmios
E muitos agradecimentos
Por comparecer nessa festa incrível
Num dia de bons sentimentos.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Sopa de Alho

Ascendência: *indígena e italiana*

Ingredientes:

farinha de milho
2 colheres de óleo
alho a gosto
cebola a gosto
água

Modo de preparo:

Coloque o óleo juntamente com a cebola e o alho em uma panela. Em seguida adicione a água. Após ferver a água, adicione a farinha de milho e cozinhe por 5 minutos. Está pronto para servir.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Paz

*Perguntei pra mamãe
O que é paz?
Mamãe me disse
Que é a gente quem faz.*

*Ela ainda me disse
Paz está no coração!
Pois a pessoa que ama
Só faz boa ação.*

*Paz é muito mais
Sem medo e enganação
Paz é vida tranquila
Que guardamos no coração.*

*Observando a vida da gente
Queremos um mundo de paz
Vamos nos unir nessa hora,
Pra não ser tarde demais.*

*Paz, paz e paz,
Faz ressoar em nossos ouvidos
Paz é o que queremos
Pra todo nosso Brasil querido.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Mãe

*Como gosto da mamãe
Ela é meu anjo protetor
Sem ela não sou nada
Por ela tenho muito amor.*

*Tem mamãe que se preocupa
Trabalha todo dia sem parar
Pra cuidar bem do seu filho
Que a toda hora quer abraçar.*

*Pra um filho a mamãe
É a mais bela no seu lar
Pois sente muito amor
Que só ela sabe dar.*

*Mãe é a mais corajosa mulher
Que está dentro do lar
Ela sempre enfrenta tudo
Para seu filho ajudar.*

*Tem filho que não tem mãe
Porque ela no céu foi morar
Penso muito como sofre
Essa criança no seu lar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Silvia

*Você é muito especial
Neste dia do calendário
Comemoramos felizes
Pois é seu aniversário.*

*É no dia vinte de agosto
Que você faz mais um ano de vida
Você é uma pessoa iluminada
E também muito querida.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Caldo de Galinha Caipira

Ascendência: *indígena e alemã*

Ingredientes:

1 galinha caipira
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
2 colheres de óleo
pimenta do reino a gosto
água e sal a gosto

Modo de preparo:

Pique a cebolinha e a salsinha e coloque na panela com o óleo. Pegue a galinha, corte em pequenos pedaços e refogue até pegar cor. Adicione a pimenta do reino a gosto. Coloque água e sal e deixe cozinhando lentamente em fogo baixo até o frango atingir o ponto macio. Faça uma polenta e sirva com esse caldo.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



*O trabalho é importante
Enobrece e faz crescer
Amando a profissão
Não importa o que fazer.*

*Na cidade ou na roça
Todos com uma profissão
Não importa o que fazem
Para o bem-estar da nação.*

*Percebo aí então
Qualquer que seja a profissão
Que precisamos um do outro
Para servir a nação.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Trabalho infantil

*A criança tem direito
De viver com educação
Isso é um dever
E está na constituição.*

*A criança tem direito
De brincar e estudar
Ter lazer e segurança
Nisso é preciso pensar.*

*A criança tem direito
Responsabilidade é dos pais
Que afeto e carinho
Não lhes falte jamais.*

*A criança tem direito
À convivência familiar
Dignidade e respeito
Dentro do seu próprio lar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Viver

*Eu vivo no campo
Um lugar de muitas emoções
Eu sou muito feliz
Aqui têm muitas plantações.*

*Eu brinco com meu brinquedo
Com os amigos fazemos piquenique
Lá na casa da árvore
Sempre tem o cacique.*

*Eu e minha família
Também gostamos de passear
É só chegar o verão
Todos juntos vamos viajar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico

Cuca Recheada de Nescau

Ascendência: alemã

Ingredientes:

14 xícaras de farinha de trigo para a massa
1 xícara de farinha de trigo para a farofa
1 e ½ xícara e mais 5 colheres de açúcar
2 e ½ colheres de fermento biológico
5 ovos batidos
5 colheres de óleo
1 lata de Nescau
2 colheres de sal
2 colheres de margarina para a massa
4 colheres de margarina para a farofa
1 colher de essência de baunilha
1 pitada de canela em pó
1 xícara de água morna
Raspas da casca de 2 limões

Modo de preparo da massa:

Em uma bacia prepare o fermento: colocar o óleo, as colheres de açúcar, fermento e parte da água morna, mexer e deixar descansar até ficar com espuma. Depois junte a farinha de trigo, ½ xícara de açúcar, 3 ovos, 2 colheres de margarina, sal, baunilha, canela, raspas de limão e o resto da água. Misture até virar uma massa. Sovar bem (não deixar a massa muito mole). Deixe a massa descansar.

Modo de preparo do recheio:

Abra a massa em pedaços iguais (com o rolo ou com as mãos mesmo), espalhe o Nescau, enrole, coloque dentro do forno e deixe crescer.

Cobertura de farofa:

Na bacia coloque 1 xícara de açúcar, 1 xícara de farinha, 4 colheres de margarina, raspas de limão, baunilha e óleo. Misture tudo para fazer a farofa. Bata 2 gemas de ovos, passe com um pincel sobre a massa e depois espalhe a farofa sobre a cuca. Leve para assar de 45 minutos a 1 hora em forno pré-aquecido de 180 a 200 graus Celsius.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



As merendeiras

*As nossas queridas merendeiras
Hoje queremos homenagear
Pois o nosso lanche
Sempre estão a preparar
E a nossa escola nunca deixam de limpar.*

*Quando estamos doentes
A Dina prepara o chá
Que logo nos deixa bonzinhos
Para à aula não faltar.*

*Na escola ela é a primeira a chegar
É da Ariane que vamos falar
As salas, logo cedo vai limpar
E ainda dos alunos cuidar
Porque o portão ela precisa destravar.*

*Não podemos esquecer
Da mais animada
É a Carla que sempre está
Com alegria deixando
A escola mais cuidada.*

*Façam seu trabalho
Mas não esqueçam de descansar
Para no outro dia recomeçar
E a medida do sal não errar.*

*Recebam esta homenagem
Dos alunos do segundo ano
Que fizeram esta viagem
Em um cordel nos animando.*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**

As danças juninas

*Na escola Santa Isabel
Agora é tempo de festa
Os ensaios nunca param
Pois a diversão é à beça.*

*As crianças felizes e contentes
Seguem o ritmo das canções
Com quadrilhas e enfeites
Que alegam nossos corações.*

*As apresentações acontecem
Na escola e na comunidade
Muita gente comparece
É um sucesso em toda a cidade*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**

prato típico
Bolinho de Chuva

Ascendência: alemã

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 prato de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de manteiga/margarina

- 2 colheres de chá de fermento químico
- 2 colheres de canela a gosto
- 1 xícara de amido de milho
- óleo para fritar



Modo de preparo:

Em uma tigela, bata os 2 ovos, depois coloque o açúcar, a margarina e o leite, misture bem. Em seguida adicione a farinha e o amido e mexa bem até virar uma massa homogênea. Depois adicione o fermento e misture novamente. Em uma panela coloque o óleo para esquentar. Com o auxílio de uma colher, pegue a massa, faça os bolinhos e vá colocando no óleo quente para fritar. Logo após fritos, coloque o açúcar com a canela.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

ENTRELINHAS CAMPESINAS

¶ O desenho foi uma das primeiras formas de linguagem que os seres humanos criaram para contar histórias. Das paredes das cavernas de Tassili n'Ajjer na Argélia, em África, aos corpos dos indígenas Yanomami na América do Sul, as linhas dos desenhos sempre foram capazes de estimular a imaginação de crianças e adultos, e de registrar e transmitir os costumes dos antepassados para as gerações seguintes.

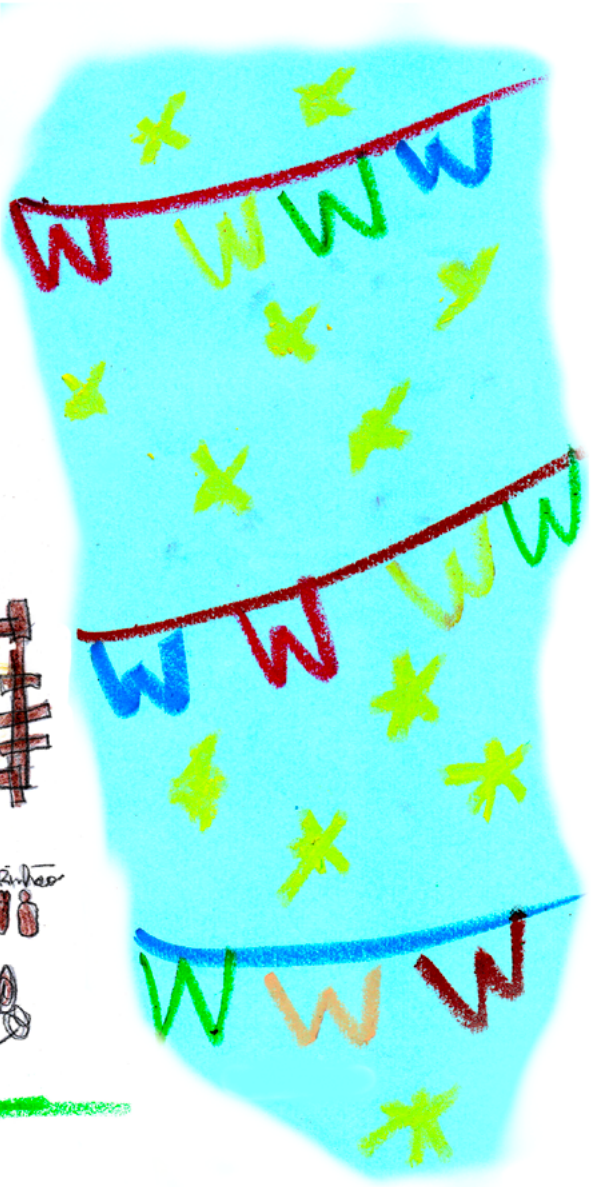
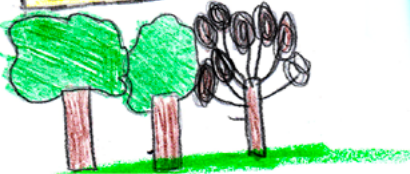
¶ Os desenhos apresentados nas próximas páginas são todos criações de estudantes da Escola do Campo Santa Isabel e continuam com essa tradição. São linhas que contam histórias de Piên e da Campina dos Crespins: do passado, presente e futuro da comunidade. Inspiradas na vida das crianças, de seus familiares, vizinhos e no território que habitam, as ilustrações a seguir conversam o tempo todo com os poemas presentes neste livro. Preparem os olhos e bom passeio!

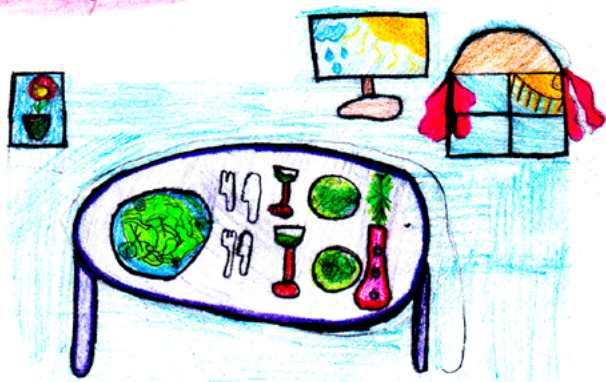














Volta à escola

*Junho é só
Tempo de festa
Julho é momento de
Curtir as férias à beça.*

*Nas férias a gente
Brinca bastante e
Quando voltamos para a
Escola tudo está radiante.*

*O tempo de brincar acabou
Porque a prova chegou
Agora é estudar
Precisamos nota boa tirar.*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**

Mostra pedagógica

*Todo ano na escola
Mostra pedagógica é realizada
Com muita dedicação
Todos aprendem nessa jornada.*

*Toda turma se une
Em busca de aprendizado
E um tema é escolhido
Para ser trabalhado.*

*Cada turma com seu tema
Todos com muita empolgação
O quinto ano saiu em busca
Da culinária da região.*

*O quarto ano estudou
E seu aprendizado transformou
Em lindos poemas
Que na mostra apresentou.*

*Já o terceiro ano
Com os avós se comunicou
E grande aprendizado
Essa turma realizou.*

*Cultura de cordel
Segundo ano se apaixonou
Com o trabalho realizado
Muita apresentação resultou.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico **Nhoquinho**

Ascendência: *polonesa*

Ingredientes:

1 xícara de farinha de trigo

2 ovos

leite

sal a gosto

cheiro verde

óleo

água



Modo de fazer:

Coloque a farinha em uma tigela e acrescente os ovos e o sal, coloque o cheiro verde e vá colocando leite até dar o ponto, mexa bem. Coloque uma panela com água para ferver, acrescente um fio de óleo e sal. Pingue colheradas da massa e deixe ferver. Está pronto! É só servir com o molho de sua preferência.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

Um chá para vovós e vovôs

No dia primeiro de agosto, numa manhã de inverno, a nossa turma fez um chá para homenagear nossas vovós e vovôs. Neste dia cada neto ficou responsável por trazer à escola seus avós e junto um prato de doce ou salgado.

Esse dia foi feito para homenagear as pessoas que são especiais e que já passaram por muita coisa nessa vida, nesse dia puderam contar suas histórias de vida e ouvir homenagens que os alunos prepararam, como poemas e músicas. Em seguida foi realizado um bingo em que avós e netos puderam participar com alguns prêmios para quem teve sorte.

Ao final da manhã foi realizada uma confraternização com a partilha dos pratos de doces e salgados trazidos de casa.

Foi uma manhã de muitos aprendizados e de grandes emoções. Agradecemos a todos os nossos avós que se fizeram presentes neste dia tão especial.

Professora Suzani Seidel Pinheiro e estudantes do 3º ano

Primavera

*A primavera tem seu início
No final de setembro
E ela vai terminar
Lá no final de dezembro.*

*Primavera é a estação
Em que nascem as flores
Pois são elas que embelezam
Nossos dias com suas cores.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Alface Doce

Ascendência: *polonesa*

Ingredientes:

1 alface

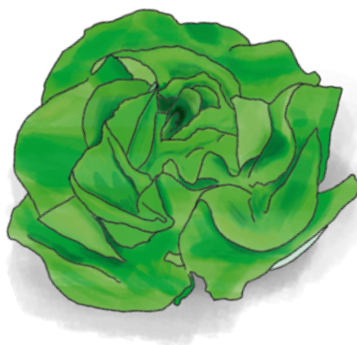
suco de 1 limão

2 colheres de açúcar

Modo de fazer:

Lave bem a alface, corte em tirinhas e coloque em um pote. Acrescente o açúcar e o limão. Soque um pouco com o socador, mexa tudo com uma colher. Agora é só comer! Vai muito bem com arroz e feijão.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Árvores

*Dia das árvores
Uma alegria real
Para nosso mundo
Um dia especial.*

*Sem as belas árvores
Não haveria vida
São elas que nos encantam
Que embelezam e são coloridas.*

*São árvores de todo tipo
Tem grandes, baixas e pequenas
Mas todas embelezam
Nossa vida terrena.*

*Cada região contém
Sua árvore que escolheu
Para ser seu símbolo
Que nesse lugar cresceu*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Minha casa (I)

*Todo dia de manhã
Vou lá na goiabeira
Pegar goiabas maduras
Para levar na feira.*

*Todo dia vou comprar
Pão na padaria
Pra meu café tomar
Com amor e alegria.*

*Lá em casa tem muita flor
Quando floresce cheira bem
O beija-flor vem bem cedo
Ver isso me faz muito bem.*

*Lá em casa têm pássaros
Todo dia de manhã
Eles abrem suas asas
E cantam no pé de maçã.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Minha vida

*Todo dia vou pro banho
Faço tarefa da escola
Vou arrumar as coisas
Caderno, borracha, lápis e cola.*

*Mamãe trabalha fora
E me deixa com a prima
Ela cuida bem de mim
E brincamos de fazer rima.*

*Tudo isso é muito legal
Brincamos com o cachorro schau schau
Quando volto para casa
Tomo leite com nescau.*

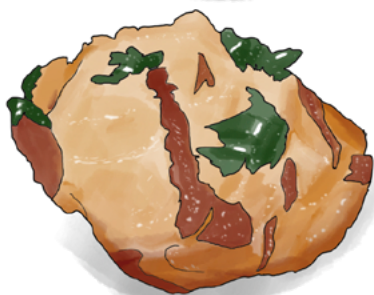
Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Bolinho de Chuva com Ervas

Ascendência: *indígena e alemã*

Ingredientes:

- 1 ovo
- $\frac{3}{4}$ de xícara de leite
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (café) de fermento químico
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa desidratada
- 1 colher (sopa) de cebolinha desidratada
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 1 colher (sopa) de cebola em flocos
- 1 colher (sopa) de alho em flocos



Modo de preparo:

Bata o ovo com o leite e o sal. Acrescente o queijo ralado, a margarina e o fermento. Em outro pote, misture a farinha com as ervas, a cebola e o alho em flocos. Depois junte aos poucos essa farinha temperada à mistura de leite e queijo, amassando bem com as mãos. A massa deve ficar homogênea e macia, molde bolinhas e frite em óleo não muito quente até dourar.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

Casa de avós

*Casa dos avós
É tudo de bom
Pois lá sempre tem
Um doce um bombom.*

*A vovó é boazinha
Deixa fazer tudo que queremos
Ela não reclama de nada
Mesmo que a casa baguncemos.*

*Os avós são sempre alegres
Têm muito amor no coração,
Eles nos querem bem
Sempre brincam de montão.*

*Na casa dos avós
Eu gosto de passear
Eles não reclamam de nada
E nem preciso estudar.*

*Minha vó é bem legal
Com ela, gosto de estar
Mas nas redes sociais
Sou eu que vou ajudar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

*É sempre em setembro
Que tudo começa a florir
As árvores ficam mais belas
A primavera está a surgir.*

*Que tempo bom é esse
O ar fica cheiroso
Tudo começa a brotar
Eita tempo gostoso.*

*São as flores que se abrem
Pra ficar tudo colorido
Até os passarinhos se alegram
Com seus cantos divertidos.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Meu lugar

*No lugar onde eu vivo
Flores florescem ao nosso redor
Caminhando pela estrada
Vemos a beleza natural.*

*Tem uma escola bem bonita
E muitas coisas legais
Nas aulas aprendemos
Com amor, alegria e muito mais.*

*O céu azul na paisagem
Reflete paz e alegria
Assim é nossa vida
Temos muita energia.*

*Na estrada andamos
Pra chegar à escola e à vila
É um lugar cheio de paz
E não enfrentamos fila.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Bolinho de Joelho

Ascendência: alemã e polonesa

Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de água morna
2 colheres de margarina
2 colheres de banha de porco
2 colheres de óleo de soja
1 xícara de açúcar
20g de açúcar com baunilha
canela a gosto
½ colher de chá de sal ou de açúcar
2 colheres de fermento biológico
farinha de trigo até dar o ponto



Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes até formar uma massa que não grude nas mãos. Deixe a massa descansar por 1 hora. Faça bolinhas e deixe crescer até dobrar o volume. Coloque o óleo para esquentar, pegue a massa e faça os joelinhos. Frite. Por último, coloque o açúcar com a canela se assim preferir.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

Existe árvore

*Existem árvores de muitos tipos
Grandes e pequenas
Verdes e coloridas
São árvores lindas.*

*Cada árvore com sua flor
Cada flor com sua cor
Cada cor com sua beleza
Essa beleza se vê com amor.*

*Tem um dia para as árvores
Para se comemorar
É o dia 21 de setembro
Vamos todos festejar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Pau-brasil

Quem vê assim uma árvore
Não diz logo o que ela é.
Não pensa no bem que ela faz
No seu valor até.

Mas se pensar um pouquinho
Quanta coisa vem à mente...
Começar a refletir
Que tanto bem faz à gente.

A tinta que iludiu o homem
Sua cor que enfeita
Entre uma árvore e outra
Esta era a mais aceita.

Seu tronco de cor vermelha
Que riqueza sem par
Pouco a pouco foram tirando
E nem perceberam que ia acabar.

Essa árvore chamada pau-brasil
Que os portugueses retiraram
E hoje nós lutamos
Pra ela crescer em nossos patamares.

*Plantemos nossa árvore
Que ficará sempre em nossa memória
Ela é o pau-brasil
Que conta a nossa história.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

São elas

*O Ipê amarelo
Conquista os visitantes
Com seus tons de amarelo
Tão belo e emocionante.*

*Dia da árvore
Tem um propósito especial
Por isso devemos cuidar
Isso é muito legal.*

*Na primavera nascem flores
E frutos tão belos
Embelezando nosso ambiente
Com as cores da aquarela*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico

Pastel de Requeijão ou Repolho

Ascendência: polonesa

Ingredientes da massa:

5 ovos

½ colher de banha de porco

3 colheres de fermento químico

água (conforme precisar)

10 xícaras de farinha de trigo (dependendo da quantidade que deseja fazer)

Ingredientes do recheio:

Repolho ou requeijão

Modo de preparo da massa:

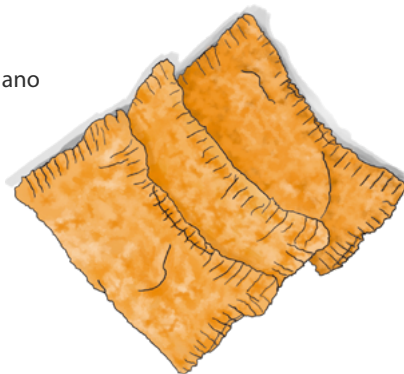
Juntar todos os ingredientes e amassar até ficar uma massa homogênea. Quando a massa estiver bem lisa, abrir com o rolo. Corte os quadradinhos e coloque o recheio, feche as laterais com o garfo e põe para fritar no óleo bem quente.

Modo de preparo do recheio:

Repolho: corte o repolho e tempere a gosto, coloque para fritar. Põe o recheio na massa e frite.

Requeijão: coloque sal ou outro tempero a gosto no requeijão. Põe o recheio na massa e frite.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



A visita

*Hoje tivemos uma visita especial
Nosso querido padre Thiago
Veio nos abençoar
E deixar nosso dia mais legal.*

*Foi uma visita rápida
Mas com muita emoção
A todos abençoou
Com amor e gratidão.*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**

7 de setembro

*O dia 7 de setembro
Foi um ato importante
Para o povo brasileiro
Foi muito emocionante.*

*A partir dessa data
O Brasil pode crescer
Seu povo trabalhador
Viu sua pátria viver.*

*Pátria é nossa Terra
É nosso povo gentil
Somos todos juntos
Lutando pelo nosso Brasil.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Água no planeta

*A água é muito importante
Devemos economizar
Não deixe a torneira aberta
Para a água não acabar.*

*Água potável e boa
Não podemos poluir.
Devemos preservar
Para a água não sumir.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Chico Balanceado

Ascendência: indígena e polonesa

Ingredientes:

- 2 gemas de ovo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 claras de ovo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de amido de milho
- 1 litro de leite

Modo de fazer:

Em fogo baixo, cozinhe em uma panela o leite com as gemas e engrosse com o amido até virar um pudim. Coloque 2 xícaras de açúcar em outra panela, aqueça e mexa até virar um caramelo, depois coloque uma xícara de água e mexa bem. Coloque em uma tigela de vidro o caramelo e despeje o pudim em cima. Bata duas claras em neve, acrescente uma colher de açúcar e esparrame em cima do pudim, depois leve ao forno em temperatura média até dourar. Leve à geladeira, deixe gelar e está pronto.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



A visita na casa de Dóris

Num belo dia de sol, nossa turma foi fazer uma visita especial, fomos na casa da dona Dóris, uma pessoa muito legal, ela já esteve em nossa escola contando suas histórias e apresentando o seu livro *Alegrias & Arrepios*.

A casa é bem antiga, talvez seja a mais antiga do município, ela é de madeira, tem sótão em cima, mas também tem cozinha, sala, quarto e banheiro, uma varanda bem grande em frente à porta principal, ao redor da casa muitas árvores centenárias e um jardim com flores de todas as cores, sem falar nos animais como gato, cachorro e galinha que fizeram uma bagunça com a criançada.

Essa visita foi especial, dona Dóris e sua filha nos trataram com carinho e serviram um delicioso lanche, além de contarem sobre a casa e sobre o que vivenciaram durante todos os anos que estão nela.

A casa é mesmo muito legal, antiga, bonita e com muitas histórias para serem contadas e vividas dentro dela.

Professora Suzani Seidel Pinheiro e estudantes do 3º ano

Poema da vida

*Céu aberto, à noite lua e estrelas a brilhar
Inexplicável o ar e vento a soprar
Lindo e admirável o ser humano
A se emocionar
Madrugada fria, os grilos e as corujas a cantar.
Aí vem o dia
O sol nascendo e o calor a esquentar
Tudo se move em torno do nosso olhar,
A trabalhar, uma vida a sustentar,
Para não faltar o pão, o suor a derramar.
É assim todo dia, semana e mês a continuar
E seguindo o caminho nunca deixe de amar
Pedindo ao criador, pelas famílias do mundo
A paz a pairar.
Assim como a noite e o dia
O ar a continuar e vidas a respirar
Sem dor e lamento a passar
E ao criador sempre adorar.*

Dóris Hubel

prato típico
Pirogue

Ascendência: *polonesa*

Ingredientes da massa:

½kg de farinha de trigo

1 gema de ovo

água fria até dar ponto

Ingredientes do recheio:

1kg de batata cozida e espremida

500g de queijo branco amassado

2 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

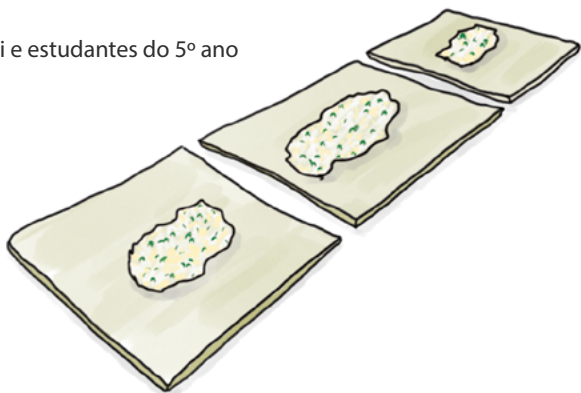
3 colheres de sopa de óleo

4 colheres de salsinha picada

Modo de preparo:

Prepare a massa, estique em uma mesa, corte em quadradinhos, coloque o recheio dentro de cada quadradinho e feche com um garfo. Após isso, leve para fritar no óleo quente e depois só se servir.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Independência do Brasil

A Independência do Brasil

Para satisfação do povo

Foi no dia 7 de setembro

Isso foi muito valioso.

Para todos os brasileiros

Isso foi muito legal

Ela nos deu a liberdade

No período colonial.

Independência ou Morte

Foi o grito dado

Até hoje vivemos

Neste país amado.

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

*Sem a árvore não podemos viver
E ar limpo não tem
Na escola aprendemos
Que ela é o nosso bem.*

*O nosso país querido
Dividido por região
Tem sua árvore símbolo
Que embeleza a nação.*

*Vamos todos valorizar
Para evitar aquecimento global
Plantar muitas árvores
É uma missão nacional.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Maionese

Ascendência: *indígena e alemã*

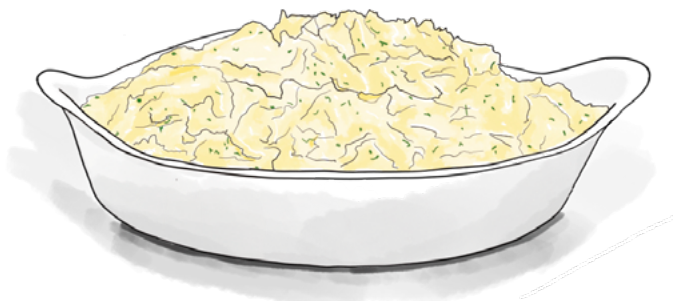
Ingredientes:

10 batatinhas
2 ovos
cebolinha e salsinha a gosto
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de vinagre
óleo até dar ponto de creme

Modo de preparo:

Cozinhe as batatinhas, descasque elas e pique. Coloque no liquidificador os ovos, a cebolinha, vinagre, sal e o óleo e bata até ficar duro, coloque por cima das batatinhas e misture. Sua maionese está pronta.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Minha casa (2)

*Minha casa é organizada
Ela é bem cheirosa
Todo dia arrumada
Com cheiro de rosa.*

*Minha casa tem um jardim
Um pouco de capim
Sempre sujo minha mão
Plantando mamão.*

*Minha casa tem gatinho
Também tem cachorrinho
Todos bem fofinhos
Igual a bebezinhos.*

*Na minha casa tem florzinha
Lá no canteiro mamãe capina
Minha casa fica no campo
Por isso moro na Campina.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Na casa da vovó

*Na casa da vovó
Têm muitos docinhos
Nunca falta comida
Tem pinhão e tem bolinho.*

*Na casa da vovó
Tem muita flor
Todas têm seu significado
E também muita cor.*

*Na casa da vovó
Tem coisa antiga
Ela ensina várias coisas
Com alegria e cantiga.*

*Tem vovó que é idosa
E também muito bondosa
Nunca falta amor e alegria
São carinhosas e generosas.*

*Algumas vovós são aposentadas
Outras na roça trabalham
Limpam casas, vão à fábrica
De seus trabalhos elas gostam.*

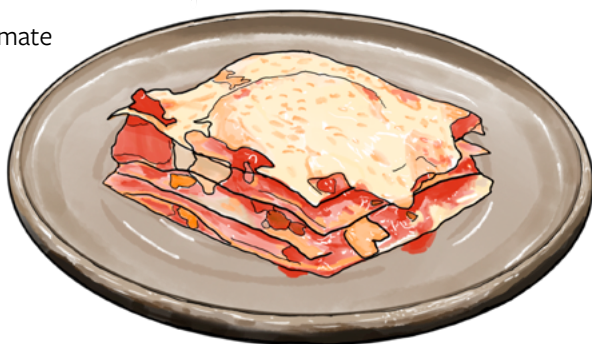
Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Lasanha

Ascendência: *indígena e ucraniana*

Ingredientes:

1kg de carne moída
400g de queijo muçarela
400g de presunto
1 massa de lasanha
1 sachê de molho de tomate



Modo de preparo:

Cozinhe a carne e tempere com cebola, alho, pimentão, sal ou como preferir, depois acrescente o molho de tomate. Num refratário faça uma camada de massa, carne, presunto, queijo e assim sucessivamente até montar todas as massas. Coloque para assar a 120 graus Celsius, por 25 minutos.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano

A casa da vovó Alda

Na casa da vovó Alda tudo é muito bom, tem comida gostosa, fogo no fogão e sempre um chimarrão. Tem também um morro bem alto onde posso escorregar e um frio na barriga sempre vem, porque o medo de cair e me machucar e levar um puxão de orelha logo vem.

Ela gosta de várias coisas, de fazer visitas, ir à igreja e ouvir músicas da rádio de Piên, dançar na festa junina e fazer doces deliciosos para os netos que vêm no domingo na casa da vovó Alda passear.

Vovó Alda está sempre pronta a ajudar, na escola, na comunidade e em todo lugar, ela gosta de abraços apertados e de os filhos e netos beijar.

Professora Suzani Seidel Pinheiro e estudantes do 3º ano

O que será do futuro?

*Crianças e adolescentes
Têm seus direitos garantidos
Está escrito no Estatuto
Ele deve ser cumprido.*

*Trabalho infantil nunca mais
Denunciar é se importar
Vamos lutar por essa causa
Para as crianças ajudar.*

*Trabalhando todo dia
Vemos muitas crianças sofrendo.
Qual será o seu futuro
Com tudo isso acontecendo?*

*Para acabar o trabalho infantil
Todos juntos vamos nos unir
Para ver todas as crianças
Na vida poderem sorrir.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

prato típico
Torta de Limão

Ascendência: *indígena, alemã e polonesa*

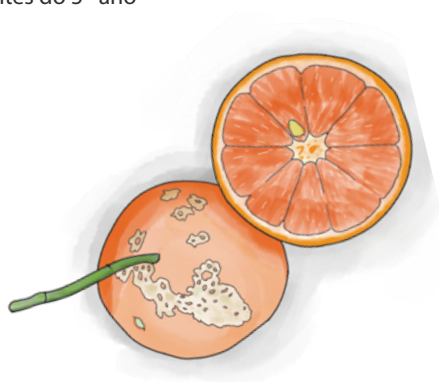
Ingredientes:

300g de bolacha Maria
250g de manteiga
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme leite
3 ovos
suco de 3 limões galegos e um limão verde
9 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo:

Moer a bolacha e misturar a manteiga, forrar o fundo e as laterais da forma, levar ao forno para dourar. Em uma bacia misturar as gemas, o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e as raspas da casca do limão verde. Misturar e derramar em cima da base da bolacha. Leve para assar. Bata as claras em neve com o açúcar, coloque em cima da segunda camada e leve para dourar.

Professora Ivone Grosskopf Letki e estudantes do 5º ano



Onde nasci

*Quanta coisa mudou
Nesse lugar que nasci
Hoje trago na lembrança
As coisas boas que vivi.*

*Minha cidade pacata
Com estradas de chão
Poucas casas
E muito matão.*

*De um tempo gostoso
Que guardo na memória
A escola que estudei
Conta minha história.*

*Das professoras que me ensinaram
Tenho boas lembranças
Guardo-as no meu coração
Esse bom tempo de infância.*

*Aos poucos foi crescendo
O ambiente mudando
As pessoas evoluindo
E o progresso chegando.*

*A cidade aumentando
Ruas se abrindo
Esse é o desenvolvimento
Que devagar foi surgindo.*

*Como me alegra
Poder acompanhar
O progresso de perto
E com ele me encantar.*

Professora Joanita Grosskopf Mielke e estudantes do 4º ano

Moradias

*As moradias diferentes
Logo todos observavam
Esse aprendizado mostrou
Que é nosso lugar abençoado.*

Professora Ijanete Dreveck de Oliveira Schreiner e estudantes do 2º ano,
fruto do projeto **Cordel Encantado**



Posfácio

“O exercício da curiosidade convoca a imaginação”

Paulo Freire

Sabemos que é próprio da subjetividade humana a imaginação e a fabulação. A arte de contar estórias existe e resiste em todos os tempos e lugares, dos mais adversos aos mais privilegiados. Seja por meio de gestos ou imagens, pela oralidade ou pela escrita, a história humana é marcada por essa habilidade de narrar: narrar o passado, o presente, o futuro; narrar o visível e o invisível; narrar o outro e a si mesmo. A linguagem, assim como a terra, é chão. E quando cultivadas, ambas têm o poder de gerar vida, cor, sabor, sensações, imaginação.

O campo e seus habitantes, os camponeses, estão presentes desde muito no espaço literário, afinal, uma das faces da identidade cultural brasileira, mesmo antes do processo de colonização, passa pela relação com a terra. Dos contextos mais extremos aos mais favorecidos, há diversas formas de relacionar-se com a terra (e com a linguagem), e são inúmeros os cenários que a literatura nos convida a conhecer: das veredas de *Grande Sertão* (Guimarães Rosa) e do *Torto Arado* (Itamar Vieira Junior) à *A árvore mais sozinha do mundo* (Mariana Salomão Carrara), o(s) campo(s) e os sujeitos camponeses aí estão, ocupando seu lugar na história da literatura brasileira.

Ao combinar poemas e receitas culinárias, este *Cozinha Poética...* fermenta as memórias, a história e estórias da comunidade Campina dos Crespins, oferecendo-nos uma saborosa experiência de leitura cheia de reflexões e afetos. Como coeditores desse projeto, pudemos uma vez mais refletir sobre o quão vasto e diverso é esse nosso país. E como habitantes que somos também dessa região mais ao sul do Brasil, foi inevitável a identificação com diversos poemas e receitas do livro, os quais tocaram memórias afetivas, olfativas, sensoriais, além de fazerem pensar sobre a escrita poética como uma possibilidade de habitar: habitar o mundo, habitar uma comunidade e seus costumes, habitar a palavra e a potência de *poder-dizer*.

Piên é a palavra que foi muito recentemente escolhida para nomear

a paisagem natural-cultural em que vivem as autoras e autores deste livro. Suas histórias e estórias, que antecedem a criação das linhas imaginárias que demarcam os limites dessa terra como município, chegam a nós majoritariamente pela oralidade: é o conto, o causo, a fofoca, as lembranças narradas nos almoços em família e nas festas comunitárias. E não são raras as ocasiões em que alguém usa a voz para lamentar a falta de registros escritos dessas histórias e estórias do passado e do presente da comunidade. E nesses momentos, o *poder-dizer* sente falta de circular e habitar um de seus mais importantes terrenos: o livro.

Sem desmerecer a inegável importância das narrativas orais para a constituição cultural de Piên, entendemos que o lamento é legítimo. Afinal, um livro, seja ele de ficção ou não ficção, nunca vai deixar de narrar o presente histórico em que é escrito, seja qual for seu assunto. É realmente lamentável que haja poucos registros históricos e culturais de Piên e sobre Piên. Mas nós acreditamos que, tão importante quanto reconhecer as faltas do passado, é preciso reparar nossos erros e imprimir esforços para que eles não se repitam no presente e no futuro. Este *Cozinha Poética...* é um esforço nesse sentido: narrar o presente para que possamos entendê-lo de maneira mais ampla e profunda, e deixá-lo como registro para quem virá depois de nós, rompendo esse ciclo de ausência de produção de conhecimento sobre nós mesmos – feito por nós mesmos.

No processo de preparação dos textos e dos desenhos, nos deparamos com escolhas a serem feitas, conscientes de que lidávamos com produções de estudantes em processo de alfabetização e letramento. E como educadores que também somos, pensar a editoração e a revisão desses textos e o tratamento das imagens demandou estarmos atentos a essas sensibilidades, o que tentamos expressar nas decisões tomadas, como a escolha pela combinação dos gêneros e a mescla de temas.

Falar em escolha é falar sobre processo. Aqui, no caso, um processo de composição e montagem deliberadas, inspiradas em princípios éticos e poéticos que entendemos os mais coerentes e harmônicos com as sensibilidades que vertem da comunidade campesina pienense – em especial da Campina dos Crespins. Em outras palavras, a montagem desse *Cozinha Poética...* não foi feita sem método: cada sequência e mescla de poemas com receitas, a escolha e combinação das fontes e a disposição das ilustrações e desenhos, tudo teve a demora e o cuidado que julgamos preciso para apresentar a atmosfera de

onde verteram essas criações.

Nesse sentido, podemos dizer que o processo de produção do *Chico balanceado* é um tanto semelhante ao processo que foi produzir e editar esse livro: herdamos receitas, adequamos ao contexto local e histórico e seguimos um método de preparo, cuidando para que cada etapa se vinculasse à próxima de modo a não desandar o *doce-livro*. É dessa forma que entendemos as receitas tramadas aos poemas e aos desenhos: como uma pausa para o café com *Bolinho de chuva* durante uma tarde estudando com dedicação. Ao mesmo tempo, como é próprio dos processos do pensamento, e até da rotina escolar, ora se pensa no *Dia da Árvore*, ora se planeja um *Piquenique na praça* – nada nessa vida segue uma linha absolutamente reta e estritamente constante. Por isso adotamos o arranjo de mescla de temas.

Por fim, é dessa maneira que vemos as propostas que fundamentam a Educação do Campo se concretizando neste livro: uma educação com crianças-sujeitos que herdam, modificam e transmitem cultura – seja no feito da *Maionese*, seja na escrita de um poema ou na publicação de um livro. Suas mentes são, ainda, terrenos ricos e férteis, em que é possível cultivar tanto uma monocultura como uma floresta densa e diversa, cheia de vida. As monoculturas, como já sabemos, servem a um propósito primordial: a extração de lucro. A partir desse processo de transformação da paisagem, a vida vira recurso-objeto e a natureza se converte em objeto-recurso. Se torna pobre em relação, criação, beleza e vitalidade. O que um dia foi vórtice de vida-morte-vida, criação, geração de diversidade, com a monocultura se torna repetição pela repetição: ela enfraquece terrivelmente a capacidade de criação e imaginação. E com isso, se torna banquete para pragas e doenças, que, aproveitando-se da pobreza gerada pela mesmice, dominam e degradam a paisagem que outrora foi vasta e cheia de vida. E o mesmo processo pode se passar com as nossas mentes-corpos...

A Educação do Campo que a Escola do Campo Santa Isabel promove segue outras trilhas – e este *Cozinha Poética...* é prova disso. A Escola não quer cultivar uma monocultura. Não. Por aqui, é a vastidão vertiginosa do pensamento ecológico, com sua natureza recursiva e dialógica, que vemos proliferar nas relações de ensino educador-educando. O resultado desse modo de ensinar-aprender-pensar cultiva na mente das crianças a mesma variabilidade que vemos nas mais viçosas hortas agroecológicas geradas por sementes crioulas, capazes de alimentar o corpo e fortalecer as relações mais

bonitas e duradouras. Essa variabilidade, nós editores acreditamos, é uma das chaves para uma educação campesina emancipatória e para o fortalecimento de mentes livres, capazes de imaginar e realizar outros futuros: mais justos, igualitários, libertários, felizes e bons para se viver. E, para nós, a palavra, a escrita, a poesia e as histórias atuam como forças capazes de promover mentes-florestas: que se formam e se transformam a partir do pensamento e do letramento ecológicos, que só pode florescer a partir da relação mais íntima do corpo com a paisagem que habita, a qual pertence - em nosso caso, o campo. Por isso trabalhamos para que essa proposta se multiplique, pois a literatura, a palavra, o *poder-dizer*, é de todos e para todos!

Berenice Ferreira da Silva e Ivan Gomes

Autores e Autoras:

1º Ano – Cordel

Agatha Michelly de Campos
Bianca dos Santos Fagundes
Carlos Daniel da Rosa Martins
Christhyan Maikon Bueno Leal
Ellyngthon Luiz Oliveira da Cruz
Enrique Cavalheiro de Paula
Isabelly dos Santos Padilha
Isaque Pinto de Oliveira
Julia Nicolly Massaneiro de Amorim
Kaique Teixeira da Maia
Kauan Samuel Castro de Souza Tonelli
Luiz Bernardo de Lima Honorio
Maria Eduarda Ezequel Tatti
Maria Eloisa Honorio Streit
Maysa da Silva Carvalho Bineck
Nicolas Macedo de Carvalho
Rafaela Escobar Koehler
Sofia Aparecida Chapiieski
Sofia Linzmayer
Sophia Quandt
Thiago Alex da Silva
Victor Benjamim Silva Meister
Victor Gabriel Mielke

2º Ano – Cordel

Agatha Rafaella Pereira
Andrey Ribeiro Machado
Emanueli Gibbert
Emily Giovana Schapiieski
Fabiane da Graça Costa Hartz
Gabriel Seidel Pinheiro
Gregory Miguel Stabelini
Gustavo Carneiro Muller
Helena Lisboa Freitas
Helena Vitoria Kohler
Hellena Caroline Liebl
Heloia Wollner dos Santos
Igor Pietro Ribeiro da Silva
Ikaro Cauan Almeida da Silva
João Lucas de Lima Diniz
Julia Beatriz Denk
Keylla Zigovski Siqueira
Laura Isabela Dziedzic
Maria Vitoria de Almeida Delgado
Mariana Eloiza Fragoso
Murilo Fronchack Mendes
Otavio Kauê dos Santos Vieira
Sofia Yasmin Honorato de Lima
Tiago Mielke Bail
Victoria Maria Schapiiesky

3º Ano – Histórias/Contos

Allan Cristiano Irno Graeff
Ana Clara de Mello Dalcampi
Ana Luiza dos Santos
Ariadny Maciel Mika
Beatriz Quandt
Brenda Santos
David Nycolas Geraldo
Emanuelly Teixeira
Gabriel Carlos Rodrigues
Gabrielly Santos do Prado
Grazella Cochen Macedo
Guilherme Tureck
Gustavo Tureck
Gustavo da Silva Slachta
Hanna Luisa Kransczak
Heitor Joaquim Kohler Amurim
Isabella Fernandes Arrais Varela
Isabelly Nicole Paiano Bueno
Maria Claudia Nossol
Maria Eduarda Cerqueira
Maria Eduarda Cieslinsky
Maria Eduarda do Prado
Pierri Otavio de Souza Camargo
Vinicius Henrique de Lima

4º Ano – Poemas

Agatha Drevek Pereira
Calebe Kovalski de Oliveira
Caroline Schapieski
José Inácio Vilaca Neto
Kemilly Zígovski Siqueira
Lara Isabella Schapiesky
Laura Yasmin Preisler
Luan Felipe Gurski Kondras
Luiz Alfredo Souza Schlucobier
Luíza Quandt Montechiaro
Marianne Yasmin de Moraes Moncao
Michel Nunes Quandt
Moyses Kayky Domingues dos Santos
Nicolas João Rohrbacher
Nicolas Rodrigues de Lima
Rayssa Vitoria Honorato de Lima
Samuel Miguel Pinheiro
Victor Henrique de Paula Lisboa
Vitor Augusto de Souza Junior
Vitória Gabrieli Soncini Senn
Vitória Gomes

5º Ano – Receitas

Alerrandro Amadeus Cubas
Alexandre José Melenek
Amanda Giese do Rei
Ana Maria Souza Schlucobier
Cristopher Marcos Oliveira da Cruz
Davi Gabriel de Souza
Diogo Otavio de Lima Honorio
Diogo Vinicius Carvalho de Lima
Eloá Zöllner da Cruz
Estefani de Fatima Costa Hertz
Felipe Gonçalves Giese
Guilherme Carneiro Muller
Hiago Arthur Cidral
Isabeli Aparecida Gibbert
Júlia de Andrade
Kassiane Tayna Alves de Lima
Leticia Muchau Gorniak
Maria Fernanda Cavalheiro
Maria Fernanda de Souza Camargo
Rayane de Oliveira Carvalho
Taymilene Freitas Correa
Victor Alexandre Dinger Kohler
Vitor Farias
Vitória Farias
Yago Luiz da Silva
Yuri Gabriel Bineck

uma realização **Escola Municipal do Campo Santa Isabel**
América Latina - Brasil - Paraná - Piên - Campina dos Crespins
2025

Fontes

Títulos: Cormorant Garamond, Museo Sans Rounded (OTF)

Corpo do texto: FreightSans Pro, Tisa Pro, Acumin VF

Dados técnicos

Formato: 14,8 cm x 21 cm (A5)

Miolo: Papel Pólen Bold 90 g/m², Papel Offset White 120g/m²

Capa: Supremo 250 g/m², laminação BOPP fosca

Impressão: 4x4 cores (miolo); 4xo cores (capa)

Acabamento: Lombada quadrada com orelhas de 10 cm

Tiragem: 500 exemplares

Impressão: Gráfica Rocha – Palhoça/SC

Projeto gráfico: Ivan Gomes – Estufa Cultural

realização editorial:



@estufa.cultural
www.estufacultural.com.br



*“Sentindo a importância
De uma escola pra criança estudar
Os pais em mutirão se uniram
E começaram a trabalhar*

*“Lá em casa têm pássaros
Todo dia de manhã
Eles abrem suas asas
E cantam no pé de maçã.”*

*“São árvores de todo tipo
Tem grandes, baixas e pequenas
Mas todas embelezam
Nossa vida terrena.”*

realização editorial:

